EDICIÓN I

REPOSTERA EN CASA

Fácil y Rápido

Postres y Dulces en Shots para fiestas y eventos

By Jessica Salazar

¡Hola! Soy Jessica Salazar, estoy agradecida de que quieras formar parte de mi equipo y me permitas compartir mis conocimientos contigo.

Repostera en Casa, ha sido una forma que me permite ayudar a otras a encontrar un nuevo emprendimiento y hacer de la creación de dulces y postres parte de tu día a día, sea para tus fiestas y eventos u ofrecerles algo diferente a tus familiares, amigos y conocidos. Son más de 30 (treinta) recetas fáciles y rápidas, y no sólo eso, contaras siempre con mi compañía para tu inicio desde cero. Asimismo, aprenderás desde cómo y qué necesitas para armar tu mesa de dulces desde colores y temas según la ocasión.

Contenido

	Pag
• Flan de leche	4
• Shots Mouse de Chocolate 3 Colores	5
• Shots Tres Leches	6
• Shots Marquesa Oreo	7
• Shots Soldado de Chocolate	8
• Shots Chocolate con Ron	9
• Shots de Tiramisú	10
• Shots de Pie de Limón	11
• Shots de Manjar de Coco	12
• Shots de Marquesa de Almendras	13
• Shots Mouse de Maracuyá	14
• Shots de Natilla	15
• Shot con Merengue y Fresa	16
• Shots de Arequipe	17
• Shots Merengón con Gelatina	18
• Shots con Mouse de Queso Crema y Frambuesas	19
• Shots Mousse de Chocolate al Whisky	20
• Shots Mousse de Chocolate y Naranja	21
• Shots Mousse de Dulce de Leche Repostero	22
• Shots Mousse de Limón	23
• Shots de Mousse de Mango	24
• Shot Mousse de Chocolate	25
• Shots Mousse de Fresa y Grand Marnier	26
• Merenguitos	27
• Shots Arroz con Leche	28
• Shots de Mousse de Chocolate y Melocotón	29
• Shots Mousse de Vino Espumoso	30
• Shots de Flan y Mousse de Fresa	31
• Shots Mermelada, Galletas y Chocolate	32
• Shots de Café y Chocolate	33
• Shots de Chocolate y Queso Crema	34
• Shots de Tiramisú de Fresas	35
• Shots de Tiramisú de Mango	36
• Shots de Bownies	37
• Otros postres	38
• Tips para tu mesa de dulces	44

Flan de leche

INGREDIENTES:

- ✓ 4 Huevos
- ✓ 1 lata Leche condensada
- ✓ 1 taza leche completa
- ✓ Vainilla
- ✓ Brandy (Opcional, puedes usar cualquier otro licor)

PREPARACIÓN DEL CARAMELO:

En el envase que va al horno se coloca, una taza de azúcar por 1/2 de agua, se cocina hasta que el color se torne oscuro, luego se deja enfriar un poco, se esparce por todo el recipiente para que quede parejo por todos los lados .

PREPARACIÓN:

Se colocan en la batidora los huevos, la leche condensada y con el mismo envase se mide la taza de leche, la vainilla se incluye a su gusto e igualmente el brandy.

Se mezcla todo muy bien como por 3 minutos, luego se vacía en un envase que esté ya previamente con el caramelo y se mete al horno a baño de maría

a 350 grados por un espacio de 1 hora y media a 2 horas, para saber si está listo, se introduce un cuchillo, si sale más o menos seco, significa que está cocido.

El secreto del quesillo es dejarlo enfriar antes de voltearlo.

Shots Mouse de Chocolate 3 Colores

INGREDIENTES:

Esto es por cada color de chocolate

- ✓ 2 cucharadas de agua
- ✓ 1 cucharadita de gelatina sin sabor
- ✓ 150 mililitros de crema para batir
- ✓ 2 claras a punto de nieve
- ✓ 2 yemas
- ✓ 25 gr de azúcar granulada

Chocolates:

- ✓ 250 gr De chocolate blanco
- ✓ 250 gr De chocolate de leche
- ✓ 250 gr De chocolate oscuro

PREPARACIÓN:

Se hidrata la gelatina con el agua por 5 minutos, se disuelve a microondas, no debe hervir (enfriar). Montar 150 ml, de crema para batir, montar dos claras a punto de nieve, batir 2 yemas y 25 gramos de azúcar (esto se agrega a lo anterior). Unir el chocolate derretido y frio junto a la gelatina que se disolvió. Esto se repite con cada color de chocolate (oscuro, blanco y de leche). Colocar en el fondo del vasito, chocolate oscuro, luego blanco y por último el de leche, al final adornar con virutas de chocolate o corazones de chocolate.

Shots Tres Leches

INGREDIENTES:

Bizcochuelo:

- ✓ 4 Huevos
- ✓ ¾ Tazas de harina todo uso
- ✓ ¾ Tazas de azúcar
- ✓ Suspiros:
- ✓ 3 Claras a punto de nieve
- ✓ 3 Cucharadas de azúcar

Crema:

- ✓ 1 Pote de crema de leche (o crema espesa)
- ✓ 1 Pote de leche evaporada
- ✓ ½ Pote de leche condensada

PREPARACIÓN:

Bizcochuelo:

Bata las claras a punta de nieve, y poco a poco agregue las yemas, luego el azúcar y por último la harina. En un molde refractario previamente enmantequillado, ponga la preparación y lleve al horno a 180 °C (350 °F) por unos 20 minutos (o hasta que un palillo introducido salga seco).

Crema:

Licue las tres leches. Use más o menos leche condensada hasta lograr el dulce deseado.

Preparación:

Abra unos huequitos con un tenedor al bizcochuelo, vierta la crema en él, unos chorritos adicionales de leche condensada, Una vez terminado el postre, se puede adornar con un poco de Canela por encima si gusta, o hacer un caramelo suave y dejar caer encima del bizcocho en forma de hilo fino.

También puede decorar con el merengue, cerezas, moras, guindas, frutillas o frambuesas en conserva.

Shots Marquesa Oreo

INGREDIENTES:

- ✓ 1 Queso crema
- ✓ 1 lata de leche condensada
- ✓ 1 paquete de doble fila Oreo negra
- ✓ Mini galletas semidulces
- ✓ Mini oreo

PREPARACIÓN DE LA MARQUESA DE OREO

Se bate el queso crema con la leche condensada y el paquete triturado de oreo, luego se mojan las mini galletas con leche, se colocan en el fondo del vasito, luego se pone la crema y se lleva por una hora al refrigerador. Por último, se adornan con la mini oreo trituradas o picaditas.

Shots Soldado de Chocolate

INGREDIENTES:

- ✓ 400 gr de azúcar
- ✓ 300 gr de margarina
- ✓ 2 huevos (separadas yemas y claras)
- ✓ 2 tabletas de chocolate derretido y tibio (casi frío)
- ✓ Vainilla
- ✓ Mini galletas semidulces

PREPARACIÓN:

Batir la margarina con el azúcar, ponerle las 2 yemas y el chocolate derretido.

Batir las claras a punto de nieve y unir a la preparación anterior con paleta mixer en forma envolvente. Colocar en el fondo del vasito crema luego galleta, continuar intercalando galletas con la crema, hasta terminar en crema, se lleva por una hora al refrigerador. Por último decora con crema y galleta a tu gusto.

Shots Chocolate con Ron

INGREDIENTES:

- ✓ 225 gr de chocolate amargo
- ✓ 4 huevos
- ✓ 75 gramos de azúcar pulverizada
- ✓ 4 cucharadas de ron oscuro
- ✓ 4 cucharadas de crema para batir

PREPARACIÓN DEL CHOCOLATE CON RON:

Derretir el chocolate y entibiar. Batir las yemas con el azúcar, tiene que quedar pálida y cremosa, agregar el chocolate poco a poco, luego el ron más la crema para batir líquida. Batir las claras a punto de nieve e incorporarlas en dos tandas unir todo, enfriar por lo menos dos horas, llenar los vasitos y decorarlos con adornos de chocolate, virutas, corazones, fresas, entre otros.

Shots de Tiramisú

INGREDIENTES DEL TIRAMISU:

- ✓ ½ receta de crema pastelera
- ✓ ½ queso crema
- ✓ ½ taza de KAHLUA
- ✓ Plantillas
- ✓ Cacao en polvo
- ✓ Café bien oscuro

CREMA PASTELERA

INGREDIENTES:

- ✓ ½ Litro de leche en polvo diluida
- ✓ 200 gramos de azúcar
- ✓ 2 Cucharadas de fécula de maíz
- ✓ 4 yemas o 2 huevos enteros
- ✓ 1 concha de limón (luego se le saca)
- ✓ 1 Cucharada de Vainilla

PREPARACIÓN DE LA CREMA PASTELERA:

Se baten todos los ingredientes con batidor de alambre en una cacerola y se cocinan poco a poco hasta espesar. Tapar con papel plástico transparente pegada de la crema para que no se forme costra. Cuando este fría, se mete a la nevera con su tapa.

PREPARACIÓN DEL TIRAMISU:

Se mezcla café con KAHLUA en caliente y se coloca en una bandeja plana, se une la crema pastelera con el queso crema. Se mojan las plantillas en la mezcla de café y KAHLUA, en el vasito se coloca un poquito de crema, luego se coloca un pedazo de plantilla, volvemos a colocar un poco de crema, luego otro pedazo de plantilla y cubrimos con la crema. Decorar con cacao en polvo o chocolate en gotas.

Shots de Pie de Limón

INGREDIENTES:

- ✓ 1 Paquete de galletas semidulces completo
- ✓ 2 Cucharadas de Margarina derretida

CURD DE LIMÓN:

- ✓ 1 barra de margarina derretida (100 gramos)
- ✓ 2 huevos enteros
- ✓ 2 yemas
- ✓ 1 taza de azúcar
- ✓ El jugo de 2 limones grandes (colado)

PREPARACIÓN:

Esto se cocina y se deja enfriar, se tapa con papel plástico transparente para que no se forme costra. Se coloca la galleta semidulce en el fondo del vasito, luego la crema y por último merengue (puede ser merengue cocido). Lo puedes decorar a tu gusto.

Shots de Manjar de Coco

INGREDIENTES:

- ✓ 2 tazas de azúcar
- ✓ 750 gr de coco natural
- ✓ 6 tazas de agua hirviendo
- ✓ 1 raja de canela
- ✓ ½ cucharadita de sal
- ✓ 1 ¼ taza de fécula de maíz (mezclar con cuchara de madera con una taza de leche)

PREPARACIÓN:

Se disuelve el coco con el agua hirviendo. Se cuela para sacar la leche (colador más una mallita). De aquí debe salir 8 tazas de leche de coco; agregar el azúcar, la canela y la sal. Luego se cocina la fécula de maíz con la leche y se une a la preparación anterior. Esto se coloca en los vasitos y le colocamos canela en polvo al final.

Shots de Marquesa de Almendras

INGREDIENTES:

- ✓ 1 taza de azúcar
- ✓ ¾ de taza de almendras picaditas
- ✓ 400 gr de margarina sil sal
- ✓ 2 ½ taza de azúcar pulverizada
- ✓ 2 cucharaditas de vainilla
- ✓ 9 yemas de huevo
- ✓ Trocitos de caramelo
- ✓ 1 taza de leche
- ✓ Plantillas

PREPARACIÓN:

Colocar la taza de azúcar a fuego lento hasta tomar color ámbar, colocarles las almendras picadas y en una bandeja engrasada o de silicón, triturarlas. Batir los 400 gr de margarina, las 2 ½ taza de azúcar pulverizada, las 2 cucharaditas de vainilla, las 9 yemas una a una y los trocitos de almendras trituradas. En una taza de leche se van mojando rápido para que no se disuelvan, se colocan en el vasito las plantillas, crema, plantillas, crema y por último para decorar, pedacitos de almendras y trozos de caramelo.

Shots Mouse de Maracuyá

INGREDIENTES

- ✓ 1 taza de maracuyá natural o concentrada
- ✓ ½ taza de azúcar
- ✓ 2 láminas de gelatina transparente o dos cucharadas de medida de gelatina sin sabor.
- ✓ 4 yemas
- ✓ ¾ taza de azúcar
- ✓ 250 gr de leche en polvo
- ✓ Esencia de leche condensada o caramelo

PREPARACIÓN MOUSE DE PARCHITA:

Hacer un almíbar con el concentrado de maracuyá y el azúcar ½ taza hirviéndolo a fuego medio por 25 minutos y retirarlo. Si se hace con maracuyá natural, se licua y cuela muy bien con colador y una mallita par que no queden pepitas.

PARA EL MOUSE:

Hidratar la gelatina de lámina o en polvo en un poquito de agua fría. Aparte batir 4 yemas de huevo con ¾ taza de azúcar y 25 gr de leche en polvo. Mientras tanto se calienta en baño maría el almíbar y agregarlo caliente a la preparación anterior. Poner esto a baño maría revolviendo constantemente hasta obtener consistencia de crema. Retirar del fuego y agregar la gelatina hidratada. Revolver hasta disolver, enfriar completamente y luego agregar una taza de crema fría batida en forma envolvente (refrigerar). Cuando este fría, llenar los vasitos hasta arriba y ponerles semillas de maracuyá con azúcar.

Shots de Natilla

INGREDIENTES:

- ✓ 1 pote de leche condensada
- ✓ 1 litro de leche
- ✓ 3 amarillas de huevo
- ✓ 3 cucharadas de fécula de maíz
- ✓ 4 cucharadas de leche en polvo
- ✓ Esencia de arequipe o vainilla
- ✓ Concha de un limón

PREPARACIÓN:

Se licúa todo en la licuadora, la leche líquida se coloca la mitad para que no se salga de la licuadora, la otra mitad se coloca en la cacerola. Se cocina hasta que comienza a espesar, luego ir agregando en vasitos y se le coloca canela en polvo para decorar.

Shot con Merengue y Fresa

INGREDIENTES:

- ✓ 2 tazas de fresas picaditas
- ✓ 1 taza de crema de leche fría
- ✓ ¼ de taza de azúcar impalpable
- ✓ ½ cucharadita de esencia de vainilla
- ✓ Fresas para decorar

PREPARACIÓN DEL MERENGON DE FRESA:

Batir la crema de leche bien fría con el azúcar y la vainilla, debe hacer picos cuando esté lista. Trozar los suspiros (merengue) en una bandeja. Colocar en el fondo del vasito un poquito de suspiros (merengue), agregarle encima la crema preparada, ponerle un poquito de fresas picaditas, colocar otra capa de suspiro y por último otra de crema. Decorar con fresas.

Nota: También pueden hacerse de kiwi, melocotones, mangos, cerezas, entre otros. Hacer unos suspiros (merengue) bien duritos y reservar.

Shots de Arequipe

INGREDIENTES:

- ✓ 125 gr de almendras molidas y tostadas
- ✓ Arequipe repostero
- ✓ Almendras o picos de caramelo (para decorar)

PREPARACIÓN:

Colocar en el vasito las almendras, luego arequipe y seguir el procedimiento hasta llegar al borde del vasito, para decorar agregar almendras o picos de caramelo.

Shots Merengón con Gelatina

INGREDIENTES:

- ✓ 1 lata de melocotones
- ✓ 2 tazas de agua
- ✓ 3 cucharadas de gelatina sin sabor
- ✓ 4 tazas de pulpa de mango

Se cocinan con el almíbar de los melocotones por 20 o 25 minutos. Procesar y colar la pulpa de mango.

PREPARACIÓN:

Hidratar 3 cucharadas de gelatina sin sabor en 2 tazas de agua en el microondas o baño de maría. Se incorporan las dos mezclas anteriores y agregar la leche condensada. Se colocan en los vasitos la mezcla, luego los pedazos de melocotones y mezcla, a lo último se le pueden colocar pedazos de melocotones.

Shots con Mouse de Queso Crema y Frambuesas

INGREDIENTES:

- ✓ 250 gr de queso crema a temperatura ambiente
- ✓ ½ taza de azúcar pulverizada
- ✓ 1 cucharada de vainilla
- ✓ 1 taza de crema batida fría
- ✓ 1 taza de frambuesas o fresas

PREPARACIÓN

Batir el queso crema con azúcar pulverizada a velocidad media, agregar la vainilla y la crema lentamente sin dejar de batir. Colocarlo en el vasito un poco de la mezcla dejando espacio para las frambuesas. Se puede intercalar crema con galletas semidulces o también oreo triturados si lo desea.

Shots Mousse de Chocolate al Whisky

INGREDIENTES:

- ✓ 450 gr de chocolate semiamargo
- ✓ 1 taza de azúcar
- ✓ 6 yemas
- ✓ 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- ✓ 4 cucharadas de whisky
- ✓ 60 gramos de almendras peladas tostadas y picadas
- ✓ 1 taza de crema batida

INGREDIENTES PARA LA CREMA BATIDA:

- ✓ ¼ de litro de crema batida fría
- ✓ 4 cucharadas de azúcar pulverizada
- ✓ 1 cucharada de vainilla
- ✓ Fresas o guindas para decorar o figuras de chocolate

PREPARACIÓN:

Derretir el chocolate con la mitad del azúcar y la mantequilla para incorporar, retirar del fuego y agregar las yemas de huevo y el whisky. Batir las claras a punto de nieve con el azúcar restante y agregar a la mezcla anterior en forma envolvente. Agregar las almendras picadas y mezclar. Colocar en los vasitos y refrigere por 2 horas.

Bata la crema con el azúcar y la vainilla hasta tener buena consistencia y refrigere hasta el momento de servir. Se le coloca al vasito la crema y refrigere.

Shots Mousse de Chocolate y Naranja

INGREDIENTES:

- ✓ 200g de chocolate, por lo menos 60% de cacao
- ✓ 1 naranja
- ✓ 2 a 3 cucharadas de café bien fuerte
- ✓ 6 huevos, a temperatura ambiente
- ✓ 1 pizca de sal

PREPARACIÓN:

Rallar la cáscara de la naranja, y luego hacer un puré con un mortero. Combinar el chocolate, la ralladura y el café en una olla a baño maría. Una vez que se derritió el chocolate, revolver bien hasta que quede suave y liso. Retirar del fuego y dejar entibiar.

Batir las claras a nieve con la pizca de sal. Reservar. Agregar las yemas al chocolate una vez que se enfrió un poco. Mezclar bien. Verter el chocolate sobre las claras, incorporar en forma envolvente con tenedor o cuchara.

Rellenar 10 vasitos tipo shot o compoteras individuales, y llevar a la nevera por lo menos durante 6 horas, o preferentemente durante toda la noche.

Shots Mousse de Dulce de Leche Repostero

INGREDIENTES:

- ✓ 500g de dulce de leche repostero
- ✓ 450g de crema de leche

PREPARACIÓN

Colocar el dulce de leche repostero con la crema en un bowl y batir con batidora eléctrica, hasta que la crema esté a medio punto.
Llevar a la heladera por lo menos 12 horas.
Volver a batir con batidora eléctrica hasta que logre una consistencia de mousse, es decir, que se formen picos más bien duros.
Colocar en vasitos de shots individuales, decorar con rulos de chocolate, y volver a la heladera hasta el momento de servir.
Tip:
Si no conseguís dulce de leche repostero, hazlo con el común, pero asegúrate de ponerlo en el freezer durante 1 hora para que esté bien consistente.

Shots Mousse de Limón

INGREDIENTES:

- ✓ 3 Limones
- ✓ 1 Lata de leche condensada
- ✓ 3 Yemas de huevo
- ✓ 200 ml de crema de leche (nata)
- ✓ 1 Sobre de gelatina sin sabor
- ✓ Ralladura de limón para decorar

PREPARACIÓN:

Rallar y exprimir los limones. En un recipiente colocar el jugo de limón, la ralladura, las yemas de huevo, la leche condensada y la gelatina sin sabor. Cocinar a fuego alto por 4 minutos revolviendo constantemente. Por otra parte batir la crema y las claras a punto de nieve, e incorporar a la mezcla anterior. Mezcla muy bien hasta realizar una mezcla homogénea. Verter en los vasitos y llevar a la nevera. Decorar con merengue y ralladura de limón.

MERENGUE

INGREDIENTES:

- ✓ 3 claras de huevo
- ✓ 1 taza de azúcar

PREPARACIÓN:

Cocinar a fuego lento hasta que se forme una espumita, se coloca en a batidora a velocidad alta, hasta coger punto de nieve.

Shots de Mousse de Mango

INGREDIENTES:

- ✓ 1 lata grande de Leche condensada
- ✓ 5 huevos, separados
- ✓ 1 cucharada de jugo de Limón
- ✓ 2 vasos de pulpa de mango
- ✓ 3 sobres de Gelatina sin sabor
- ✓ ½ taza de agua

PREPARACIÓN:

Vierta la Leche condensada en el vaso de la licuadora. Una a una añada las yemas y licue bien después de cada adición. Agregue primero el jugo de limón y luego la pulpa de mango. Licue nuevamente la Preparación hasta que esté bien integrada. Vierta la gelatina en un recipiente pequeño que pueda ir al fuego, humedézcala con el agua y deje reposar 5 minutos. Lleve a fuego lento y cocine revolviendo hasta que se haya derretido. Agréguela a la Preparación anterior y revuelva bien.

Bata las claras a punto de nieve e incorpórelas a la preparación con movimientos envolventes. Vierta en los vasitos y refrigere. Decore con cuadritos de manga.

Shot Mousse de Chocolate

INGREDIENTES:

- ✓ 6 yemas de huevo
- ✓ 6 claras
- ✓ 200 gr de margarina sin sal
- ✓ ½ taza de azúcar pulverizada
- ✓ 75 gr de chocolate
- ✓ ½ taza de almendras o nueces picadas

PREPARACIÓN:

Derretir el chocolate y la margarina en baño de maría. Batir las yemas con el azúcar, agregar la mezcla de chocolate y mezclar (unir bien). Aparte, batir las claras a punto de nieve y mezclar con lo anterior. Colocar la mezcla en los shots y decorar con chocolate en trozos si lo desea.

Shots Mousse de Fresa y GrandMarnier

INGREDIENTES:

- ✓ ½ litro de crema para batir
- ✓ 8 cucharadas de azúcar pulverizada
- ✓ 1 cucharadita de vainilla
- ✓ 3 tazas de fresas rebanadas
- ✓ 1 copita de grand marnier
- ✓ 2 sobres de gelatina sin sabor, disuelta en ¼ de taza de agua a baño maría
- ✓ ½ taza de azúcar
- ✓ Fresas cortadas en forma de flor para decorar

PREPARACIÓN:

Batir crema con azúcar pulverizada a velocidad media hasta esponjar. Cuando se voltee y no caiga, agregue la vainilla y batir. Licuar las fresas con Grand Marnier y sin apagar la licuadora dejar caer la gelatina hidratada en forma de hilo, agregar después el azúcar. Colocarlo en los vasitos y refrigerar hasta que cuaje.

Merenguitos

INGREDIENTES:

- ✓ 1 taza de claras de huevos
- ✓ 1 taza de azúcar pulverizada
- ✓ 1 taza de azúcar molida
- ✓ 1 cucharadita de fécula de maíz
- ✓ 1 puntico de ácido cítrico o limón

PREPARACIÓN:

Batir las claras a punto de nieve, incorporar azúcar molida en forma de lluvia sin dejar de batir para evitar que las claras se bajen, continuar batiendo, mezclar la maicena con la azúcar pulverizada incorporándolo en forma de lluvia en movimiento envolvente con batidor de alambre. Colocar la preparación en la
manga con boquilla rizada o lisa. Colocarlos en el horno a no más de 100 °C, hasta que queden crujientes. Apagar el horno y dejarlos enfriar dentro del horno para que el secado sea completo. Si lo desea puede agregar 2 ½ cucharadas de cacao en polvo a la fécula de maíz con el
azúcar pulverizada. Mezclar hasta integrar de manera homogénea. También con coco, 50 gr de coco rallado y unas gotas de esencia de coco.

Shots Arroz con Leche

INGREDIENTES (8 porciones)

- ✓ 12 Cucharadas de arroz
- ✓ 1 Litro de leche (4 tazas)
- ✓ 6 Cucharadas de azúcar
- ✓ 1 Rajita de canela
- ✓ Una pizca de sal
- ✓ Canela para espolvorear cuando esté listo

PREPARACIÓN DEL ARROZ CON LECHE

Lavar el arroz y colocar al fuego con 1 taza de agua. Cuando esta se evapore añadir la leche y la raja de canela, mezclar bien y se deja a fuego medio (no muy fuerte) para que se cocine bien. Cuando empiece a ponerse cremoso, se le añade el azúcar y la sal, y se cocina (removiendo para que no se pegue) hasta que este espeso. Verter en un los shots y espolvorear con canela, cuando enfríe llevarlo a la nevera.

Shots de Mousse de Chocolate y Melocotón

Ingredientes para el mousse de chocolate:

- ✓ 125 gramos de Chocolate
- ✓ 3 cucharadas de leche
- ✓ 3 yemas de huevo
- ✓ 4 claras de huevo
- ✓ 3 cucharadas de azúcar
- ✓ 75 gramos de mantequilla
- ✓ Sal

Ingredientes para el mousse de melocotón:

- ✓ Una lata grande de Melocotones
- ✓ 6 cucharadas de Leche condensada
- ✓ Una cucharada y media de Zumo de limón
- ✓ Tres Huevos

Pasos para el Mousse de chocolate:

Se pone en un cazo a fuego suave el chocolate troceado y la leche. Cuando el chocolate se ha derretido se aparta del fuego y se añade la mantequilla troceada.

En un recipiente aparte se mezclan bien las yemas con el azúcar. A continuación, se añade la mezcla de chocolate anterior, revolviendo bien todo. Se baten las claras a punto de nieve, añadiendo un pellizquito de sal. Enfriada la mezcla de chocolate, se incorporan las claras a punto de nieve, muy suavemente, no rompiendo la espuma, acariciándolas lentamente y cuidando que vayan adquiriendo un tono igual.

Pasos para el Mouse de Melocotón:

Se licúan los melocotones sin el almíbar, la leche condensada, el zumo de limón y las yemas de los huevos, y se deja un melocotón para adornar. Se baten las claras de huevo a punto de suspiro y se mezcla con la preparación anterior. Colocar en el fondo del vasito mousse de chocolate y luego mousse de melocotón al final adornar con virutas de chocolate, corazones de chocolate etc.

Tips: Puedes colocar entre capas melocotones en pedacitos.

Shots Mousse de Vino Espumoso

INGREDIENTES:

- ✓ 200cc de vino espumoso dulce
- ✓ 500cc de crema fresca
- ✓ 200ccde clara de huevo
- ✓ 400g de azúcar granulada
- ✓ 8 hojas de gelatina sin sabor
- ✓ Frambuesas frescas
- ✓ Esencia de vainilla

PREPARACIÓN:

Ponga las claras y el azúcar en un bol a baño de maría suave. Revuelva hasta disolver los cristales del azúcar. Retire del fuego y bata con la batidora
eléctrica hasta que la mezcla enfríe y se forme un merengue. En otro bol bata con batidora la crema a velocidad alta con dos cucharadas de azúcar hasta que quede cremosa.

En un bol pequeño remoje las hojas de gelatina en agua fría hasta ablandar.

Retire el agua y ponga a baño de maría suave hasta disolver. Mezcle el merengue con el vino espumoso. Incorpore la crema semi batida hasta obtener la mezcla de un solo color. Luego agregue de poco a poco esta mezcla sobre la de la gelatina y vacíe sobre la mezcla de las claras, vino y crema. Agregue gotas de esencia de vainilla y revuelva. En copitas coloque una base frambuesas y luego capa de mousse. Puede decorar con frambuesas frescas. Refrigere.

Shots de Flan y Mousse de Fresa

INGREDIENTES:

Para el flan:

- ✓ 5 huevos
- ✓ 750 ml. de leche
- ✓ Azúcar.

Para la gelatina:

- ✓ 400 gr. de fresas
- ✓ 200 gr. de nata
- ✓ 3 huevos
- ✓ Azúcar al gusto.

PREPARACIÓN:

Batimos los huevos y los mezclamos con dos cucharadas de azúcar por cada huevo. Agregamos también la leche y mezclamos bien hasta formar una masa homogénea. Vertemos la crema en un molde y ponemos al baño maría en el horno a 200 grados. Dejamos una hora aproximadamente. Retiramos y mantenemos en la nevera hasta el día siguiente. Cuando vayamos a servir este postre, preparamos la mousse de fresa: limpiamos las fresas y las trituramos con la batidora. Montamos la nata. Batimos las claras de los huevos al punto de nieve y añadimos azúcar al gusto. Mezclamos con las fresas y ¡listo! Servimos el flan y encima lo cubrimos con la mousse de fresas.

Shots Mermelada, Galletas y Chocolate

INGREDIENTES:

- ✓ 90 gr. de chocolate con leche (tableta)
- ✓ 90 gr. de chocolate negro (tableta)
- ✓ 1 yema de huevo
- ✓ 1 cucharada de licor
- ✓ 15 gr. de mantequilla derretida
- ✓ 200 ml. Crema de nata
- ✓ 1 cucharada de azúcar
- ✓ mermelada de fresa
- ✓ galletas semidulces

PREPARACIÓN:

Derretimos los chocolates al baño maría. Por otro, batimos la yema, el licor, la mantequilla y 3 cucharadas de nata (las apartaremos de los 200 ml.). Agregamos el chocolate derretido mientras removemos bien para que se integren todos los ingredientes. En un bol batimos el resto de la nata con la cucharada de azúcar, cuando esté montada añadimos al chocolate, mezclamos bien y dejamos enfriar completamente un buen rato en el frigorífico.

Pasado el tiempo y la mezcla bien fría, montamos con la batidora eléctrica de varillas hasta que tome cuerpo.

Preparamos las copas, en el fondo ponemos una cama de galletas trituradas, encima de estos unas cucharadas de mermelada y cubrimos con la mousse de chocolate. Puedes decorar al gusto.

Shots de Café y Chocolate

INGREDIENTES:

- ✓ Almíbar de café
- ✓ Azúcar 100 g
- ✓ Agua 250 cc
- ✓ Café 50 g
- ✓ Agua 125 cc

Mousse de chocolate

- ✓ Chocolate cobertura 200 g
- ✓ Crema de leche 200 cc
- ✓ Vainillas / bicochitos250 g
- ✓ Vino

PREPARACIÓN:

Almíbar de café

Colocar en una cacerola el azúcar y el agua. Cocinar el azúcar hasta que tome un leve color rubio. Retirar del fuego. Agregar a la preparación anterior el café molido y el agua. Llevar a ebullición y filtrar. Reservar.

Mousse de chocolate

Cortar el chocolate cobertura en trozos groseros. Derretir estos trozos de chocolate en el microondas o baño de María. Agregar a la crema semi-batida el chocolate derretido, mezclar y colocar en una manga.

Armado

Sumergir las vainillas o los biscochitos en el almíbar de café y colocar en la base de la copa y adicionar unas gotas del vino. Completar la copa con la mousse de chocolate y decorar con virutas de chocolate.

Shots de Chocolate y Queso Crema

INGREDIENTES:

- ✓ 6 vainillas
- ✓ 200 gramos de queso crema
- ✓ 4 cucharaditas de azúcar impalpable
- ✓ 1 cucharadita de esencia de vainilla
- ✓ 250 cc. de café instantáneo preparado
- ✓ 2 cucharaditas de vino
- ✓ 2 cucharadas de chocolate en polvo

PREPARACIÓN:

Preparamos una crema con el queso crema, el azúcar impalpable y la esencia de vainilla, Reservamos esta preparación.
Distribuimos esta mezcla en 6 vasitos pequeños 1/2 vainilla humedecida en el café en cada uno y luego cubrimos con 2 cucharadas de la crema. Ahora, tapamos con la 1/2 vainilla que nos sobró y con el resto de la crema.
Llevamos a heladera.
Al momento de servir, espolvoreamos con el polvo de chocolate.

Shots de Tiramisú de Fresas

INGREDIENTES:

- ✓ 250g de queso mascarpone
- ✓ 2 huevos
- ✓ 4 cucharadas de azúcar
- ✓ 200gr de fresa
- ✓ Virutas de chocolate para decorar

PREPARACIÓN:

Ponemos las fresas partidas en una fuente y le echamos 2 cucharadas de azúcar. Batimos las yemas con el azúcar hasta que se haga una crema y añadimos el mascarpone mezclando todo bien.
Batimos las claras a punto de nieve y poco a poco mezclamos con la mezcla anterior. Cortamos las fresas por la mitad. Ponemos como base los sobaos empapados del jugo de las fresas.
Ponemos las fresas en los laterales del molde o copas y añadimos la crema y otra vez disponemos las fresas de la misma manera que antes, cubrimos con la mezcla.

Shots de Tiramisú de Mango

INGREDIENTES:

- ✓ 3 huevos,
- ✓ Queso mascarpone,
- ✓ 1 mango,
- ✓ 125 g de azúcar

Para la base:

- ✓ 200g de galletas
- ✓ 80g de margarina

PREPARACIÓN:

Batir las claras a punto de nieve e ir añadiendo lentamente el azúcar. Aparte mezclamos bien el mascarpone con las yemas y le incorporamos las claras, con movimientos envolventes.

Trituramos las galletas y las mezclamos con la margarina derretida.

Preparamos la base aplastando bien. Ponemos por encima la mitad de la crema, encima la mitad del mango pelado y cortado en trocitos, otra capa de crema y terminamos con capa de mango. Enfriamos bien en la nevera.

Shots de Bownies

INGREDIENTES:

200 cc de crema de leche
1 Cda de azúcar impalpable
1 cdita de esencia de vainilla
200 g de Brownies

PREPARACIÓN:

Batir la crema con el azúcar y la esencia de vainilla a punto chantilly.
Armar la copa colocando una capa de brownies desmenuzado, y la crema, puedes decorar a gusto.

Cupcakes de vainilla

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 25 minutos
Cantidad: 10-12 cupcakes

Ingredientes
Para la masa
120 gramos de harina para todo uso
140 gramos de azúcar
1 1/2 cucharadita de polvo de hornear
1/8 cucharadita de sal
40 gramos de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
120 ml de leche líquida
1 huevo
1/2 cucharadita de extracto de vainilla
Para el glaseado de merengue esponjoso
1 taza (198 gramos) de azúcar blanca
1/3 taza de agua
1/4 cucharadita de cremor tártaro o vinagre blanco
1/8 cucharadita de sal
2 claras de huevo
Preparación:
Para hacer la masa: Precalienta el horno a 325°F
Coloca en un tazón la harina, azúcar, polvo para hornear, sal y mantequilla y batir con la batidora eléctrica a velocidad baja, hasta que todo esté integrado y se logre una consistencia arenosa.
Agregue poco a poco la mitad de la leche y bata hasta integrar.
Mezcle el huevo, la vainilla y la leche restante y agregue a la mezcla y siga batiendo hasta que esté suave, pero sin batir en exceso.
Colocar la mezcla en los moldes de cupcakes a los que habrá colocado los capacillos y llevar al horno por unos 20 a 25 minutos y estén dorados. Pruebe si están listos insertando un palillo y si sale seco, están listos. Tenga cuidado de no hornearlos en exceso, ya que se pondrán duros.
Transfiera los cupcakes a una rejilla para que se enfríen completamente antes de decorar.
Para preparar el glaseado: En una olla pequeña colocar el azúcar, agua, cremor tártaro y sal y llevar a ebullición a fuego medio, revolviendo hasta que el azúcar este completamente disuelta.
En el tazón de la batidora colocar las dos claras de huevo, encender la batidora y agregar poco a poco el jarabe preparado, batiendo hasta que se formen picos firmes y baje la temperatura del tazón, unos 7 minutos aproximadamente.
Agregue la vainilla; si vas a agregar colorante, hazlo en este momento. Batir un poco más hasta integrar y usar como desee. Decorar los cupcakes, servir y disfrutar.

Donas

INGREDIENTES

- Azúcar, 2 Cdas (25 gr)
- Leche tibia, 1/2 Taza + 1 Cda (140 ml)
- Levadura seca, 2 ctas (o 5 ctas de la levadura fresca)
- Huevo, 1
- Manteca derretida, 5 Cdas (62 gr)
- Harina, 3 Tazas (360 gr)
- Sal, 1/2 cta
- Aceite para freír, cantidad necesaria para cubrir 4 cm de la olla/sartén
- Glaseado:
- Azúcar impalpable, 1 1/2 Tazas (225 gr)
- Agua, 1/4 Taza (62 ml)
- Sal, 1/4 cta
- Vainilla, 1/4 cta

PREPARACIÓN.

Mezclar el azúcar con la leche tibia e incorporar la levadura seca (o desgranar e incorporar la fresca). Dejar reposar 5 minutos para que la levadura comience a espumar.

Batir ligeramente el huevo y mezclar con la manteca derretida. Agregar la leche con levadura, mezclar, e ir incorporando la harina con la sal de a poco con cuchara de madera.

Amasar por unos minutos hasta que se despegue de las manos. Armar una bola y ponerla en un bowl apenas aceitado para que leude. Si van a hacer las doughnuts al día siguiente, pueden cubrir el bowl con film y dejar en la heladera (sacar del frío 2 hs antes para que tome temperatura ambiente y leude), pero si las van a hacer el mismo día cubran el bowl con un repasador y dejen leudar por aprox 1 hora y media o hasta que duplique el volumen.

Pasar la masa a una mesada enharinada, estirar de 1 cm de espesor y cortar las doughnuts con un cortante especial o con dos vasos de diferente diámetro (por ej, un vaso de shot y otro de whisky). Retirar los “doughnuts holes” (la masa que queda en el centro de cada una) y poner en una asadera aparte para que leuden (también los vamos a fritar!). Colocar las doughnuts en una asadera bien enharinada, tapar con un repasador y dejar leudar por aprox 2 horas.

Calentar a 180ºC suficiente aceite como para que cubra 4 cm de la olla/sartén que van a usar. Para comprobar la temperatura del aceite tirar dentro una bolita de masa. Si burbujea inmediatamente y se eleva a la superficie, está listo. Ir colocando de a dos o tres donas, dejar que doren de un lado y dar vuelta para que doren del otro. Colocarlas sobre un plato con papel absorbente.

Para hacer el glaseado mezclar el azúcar impalpable, agua, sal y vainilla. Sumergir las donas de a una bañando de ambos lados e irlas colocando sobre una rejilla para que caiga el excedente y se sequen. Tip: pongan las bolitas de masa fritas debajo de la rejilla para que se bañen con lo que cae de las donas.

Decoré las donas con un poco de glasé firme (aprox 1 Taza de azúcar impalpable con apenas unas gotitas de agua) y decoré con grajeas de colores.

CAKE POPS

INGREDIENTES
Para la torta:
•1 taza de mantequilla
•1 taza de azúcar
•3 huevos
•2 cucharaditas de extracto de vainilla
•2 tazas de harina
•Dos cucharaditas de polvo de hornear
•Una cucharadita de sal
•1 taza de leche

PARA EL GLASEADO:
- 12 cucharadas de mantequilla
- 3 tazas de azúcar pulverizada
- 1 cucharadita extracto de vainilla
- Tres cucharadas de crema espesa
- 1 pizca de sal

PARA LA CUBIERTA:
2 cucharadas de chocolate blanco
Dos cucharadas de aceite de coco
Chispas de colores

CÓMO PREPARAR CAKE POPS FÁCILES Y RÁPIDOS:
Precalentar el horno a 350°F/180°C y **engrasar una bandeja para hornear**.
En una batidora, **batir la mantequilla y el azúcar hasta que esté cremosa**. Agregar los huevos uno por uno e ir batiendo cada vez. Añadir la vainilla y mezclar bien.
En un tazón, combinar la harina, el polvo de hornear y la sal. **Agregar la mitad de los ingredientes secos a la mezcla de mantequilla**, batiendo hasta que se homogeneícen. Agregar la leche y mezclar hasta incorporarla. Finalmente incluir el resto de los ingredientes secos y batir.
Vaciar la mezcla en la bandeja engrasada, hornear por 25 minutos y dejar enfriar.

Para preparar el glaseado, batir la mantequilla con el azúcar pulverizado hasta que se combinen. Luego agregar la vainilla, la crema espesa y la sal. Batir bien.

Desmenuzar la torta en el glaseado y mezclar con las manos. Tomar una porción pequeña utilizando una cuchara y darle forma de bola. Colocar en una bandeja y refrigerar durante una hora.

Sacar cuando estén duras e **insertar los palillos de cake pops en las bolas de torta** refrigerada. Repita con cada bola hasta terminar.

Preparar la cubierta, **derritiendo el chocolate blanco con el aceite de coco** en un baño de María.

Sumergir cada bola en el chocolate derretido y sacudir el exceso. Decorar con las chispas de colores. Disponer los cakepops en una bandeja y refrigerar hasta que se endurezca la cubierta.

GALLETAS DECORADAS

INGREDIENTES

PARA LA GALLETA

500 g de harina pastelera
160 g de hojaldrina (mantequilla para hojaldres)
160 g de margarina
160 g de azúcar pulverizada
Una pizca de sal

PARA EL GLASS

250 g de azúcar pulverizada
Una clara de huevo
El zumo de medio limón
Colores comestibles (opcional)

PREPARACIÓN

PARA LA GALLETA

1En un bowl de batidora ponga todos los ingredientes y bata a velocidad baja hasta que todo se integre bien.
2Retire la mezcla de la batidora y póngala sobre el mesón. Termine de compactar la masa con las manos.
3Ponga la masa en una bolsa plástica y lleve a la nevera por 20 minutos.

PARA EL GLASS

1En un bowl ponga el huevo y agregue poco a poco el azúcar mientras mezcla. Finalmente, agregue el jugo de limón y revuelva.
2La mezcla debe quedar en punto letra. Si aún está espesa agregue otras gotas de limón o un poco de agua. Reserve.
3Pasado el tiempo, retire la masa de la nevera y aplane con un rodillo o tubo sobre el mesón.
4Corte la masa con las figuras de su preferencia para hacer las galletas.
5Engrase la bandeja y disponga las galletas. Precaliente el horno. Lleve las galletas a 170° C por 20 a 25 minutos.
6Deje enfriar las galletas para que el glass no se derrita sobre ellas.
7Mientras tanto, agregue al glass los colores que desee para decorar.
8Decore a su gusto y deje que el glass se seque.

Tips para Armar tu Mesa de Dulces

1 *ELIGE LA TEMÁTICA*

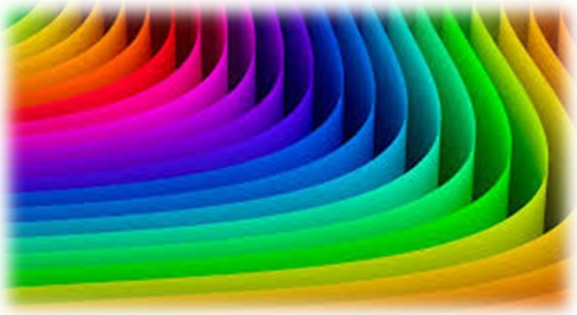
Primero que nada, debes considerar la ocasión para la que harás tu mesa de dulces; bien sea un Baby Shower, Bautizo, cumpleaños infantil, boda, entre otros.

Pregunta a tu cliente cuales son sus preferencias y esto te ayudará a tener una idea de qué temas trabajar, toma en cuenta todas las opciones que te indique el cliente y así tu propuesta pueda ser aprobada por el.

2 ELIGE EL COLOR

Puedes crear una mesa en torno a dos colores y un tono adicional complementario siempre neutro. Además si el patrón de la mesa es muy pesado suavizarlo incluyendo mucho blanco, por ejemplo puedes usar todas las bandejas en blanco para evitar que el diseño se vea muy recargado.

Cuando pasas de tres colores, se diluye un poco el efecto. Cuanto mas limites el número de colores que forman parte de la paleta, mayor será el impacto y el drama que crearás en la mesa.



Guíate por una paleta de colores para jugar y combinarlos según su degradación

3 CREA UN BOCETO

El crear un boceto de lo que va a ser tu mesa de dulces antes del evento, te va a permitir imaginar tu mesa y decidir si necesitas mas dulces o cupcakes, o si por el contrario sobra y tienes que recortar. No importa si no eres un artista dibujando, lo importante es que puedas plasmar tu idea y organizarla.

4 *ESCOGE DIVERSIDAD DE POSTRES*

Teniendo claro los colores y el estilo, ahora tienes que decidir lo que vas a servir sobre esas bandejas y envases cuidadosamente. Obviamente sin dejar a un lado el número de invitados a la fiesta pero a todos no les gustan los mismos potres.

Ten en cuenta siempre ofrecer al menos 6-8 variedades de postre. Los mas populares siempre son: Shots, cake pops, galletas, brownies, barras de lo que sea, y trufas o bombones de chocolate.

Un error común, es incluir muchas variedades de cupcakes, o muchos postres con chocolate. Trata de evitar esto.

5 DALE UN TOQUE PERSONAL

Los detalles son la clave para realmente hacer tu mesa única, puedes colocar letreros hechos por ti, objetos decorativos que te gusten como pequeños floreros o vasos y si lo deseas fotografías especiales según la ocasión. Coloca estos artículos en los extremos de la mesa o entre los recipientes pero cuidando que no estorben a tus invitados a la hora de tomar sus postres.

6 CREA UN PUNTO CENTRAL

Tienes que distinguir entre si hay un pastel de boda o de cumpleaños o si no vas a servir y presentar pastel. Si no va a haber pastel en la mesa de dulces, se debe crear un elemento central alternativo, como por ejemplo un arreglo floral gigante, que además no es excesivamente costoso.

Toma en cuenta cada uno de estos tips para la creación de tus dulces y postres y montar tu mesa, es importante que también dispongas de un plan de trabajo, esto te permitirá organizar tu paso a paso para crear tu mesa de dulces.

No olvides que durante todo este proceso te estaré acompañando y podremos compartir cada experiencia por este camino. !ÉXITOSi

Atentamente

JESSICA SALAZAR